





© BSN 2016

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
Pendahulan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Deskripsi	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan pangan lain	2
5 Persyaratan mutu dan keamanan produk.....	2
6 Pengambilan contoh	3
7 Cara uji	3
8 Syarat lulus uji	3
9 Higiene dan Penanganan	3
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Pelabelan.....	4
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori ikan asin kering.....	5
Bibliografi	6
 Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan ikan asin kering	 2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori ikan asin kering	5

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan asin kering yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari:

SNI 27721.1:2009, *Ikan asin kering - Bagian 1: Spesifikasi.*

SNI 27721.2:2009, *Ikan asin kering - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 27721.3:2009, *Ikan asin kering - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

SNI 2708.1:2009, *Teri asin kering - Bagian 1: Spesifikasi.*

SNI 2708.2:2009, *Teri asin kering - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 2708.3:2009, *Teri asin kering - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

Perubahan yang mendasar pada standar ini antara lain:

1. Penyederhanaan SNI ikan asin kering dan teri asin kering masing-masing 3 bagian menjadi 1 standar.
2. Syarat mutu dan keamanan produk, lembar penilaian sensori, serta penanganan dan pengolahan disesuaikan dengan ketentuan yang berlaku.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 17 September 2015 di Bogor dihadiri oleh anggota Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional (BSN) tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 10 Desember 2015 sampai dengan 10 Februari 2016 dan pemungutan suara pada tanggal 30 Mei 2016 sampai dengan 29 Juli 2016 dengan hasil akhir RASNI.

Pendahuluan

Penyusunan SNI ini, memperhatikan ketentuan dalam:

1. Peraturan Pemerintah RI Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.
3. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
5. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
6. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan
7. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 24/M-IND/PER/2/2010 tentang Pencantuman Logo Tara Pangan dan Kode Daur Ulang pada Kemasan Pangan dari Plastik.
8. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan.
9. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 tentang Pengawasan Kemasan Pangan.



Ikan asin kering

1 Ruang lingkup

Standar ini berlaku untuk ikan asin kering yaitu ikan yang telah mengalami perlakuan penggaraman dengan atau tanpa perebusan, dan pengeringan.

2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang disebutkan yang berlaku. Untuk acuan yang tidak bertanggal, berlaku edisi terakhir dari dokumen acuan tersebut (termasuk seluruh perubahan/amandemennya).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan*.

SNI 2332.1:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan koliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 2332.3:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 2346:2015, *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan*.

SNI 2354.1:2010, *Cara uji kimia - Bagian 1: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan*.

SNI 2354.2:2015, *Cara uji kimia - Bagian 2: Pengujian kadar air pada produk perikanan*.

SNI 01-2359-1991, *Produk perikanan, penentuan kadar garam*.

CAC/GL 21-1997, *Principle for the establishment and application of microbiological criteria for foods*.

SNI CAC/RCP 1 : 2011, *Rekomendasi nasional kode praktis: prinsip umum higiene pangan (CAC/RCP 1969, Rev.4-2003, IDT)*.

CAC/RCP 52-2003, *Code of practice for fish and fishery products (2nd edition)*.

3 Deskripsi

3.1 Definisi produk

Ikan asin kering adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan yang telah mengalami perlakuan penggaraman dengan atau tanpa perebusan, dan pengeringan dengan kadar garam minimum 12% dari berat ikan pada produk akhir.

3.2 Definisi proses

Produk ikan asin kering yang diproses melalui penggaraman dengan atau tanpa perebusan, kemudian dikeringkan. Proses pengeringan dilakukan secara alami dan atau mekanis.

3.3 Kriteria wujud produk

3.3.1 **utuh** – ikan asin kering utuh

3.3.2 **belah (dengan atau tanpa kepala, tanpa tulang belakang)** – ikan asin kering bentuk belah

3.3.3 **daging** - potongan daging ikan asin kering

3.3.4 **bentuk lain selain bentuk diatas**

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan pangan lain

4.1 Bahan baku

Bahan baku yang digunakan adalah ikan yang layak untuk dikonsumsi manusia.

4.2 Bahan penolong

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi ketentuan yang berlaku.

4.3 Bahan pangan lain

Garam yang digunakan adalah garam yang layak untuk dikonsumsi manusia.

5 Persyaratan mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan ikan asin kering sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan ikan asin kering

Parameter		Satuan	Persyaratan			
a. Sensori			Min. 7,0*			
b. Kimia						
- Kadar air		%	Maks. 40,0			
- Kadar garam		%	12,0 – 20,0			
- Kadar abu tak larut dalam asam		%	Maks. 0,3			
c. Cemarkan mikroba			n	c	m	M
- ALT (3 kelas sampling)		koloni/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶
- <i>Escherichia coli</i> (3 kelas sampling)		APM/g	5	1	< 3	3,6
CATATAN	<p>* Untuk setiap parameter sensori</p> <p>n jumlah sampel uji</p> <p>c 2 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang diperbolehkan melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada m</p> <p>3 kelas sampling : jumlah maksimum sampel yang persyaratannya berada antara m dan M dan tidak boleh satupun sampel melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada M serta sampel yang lain harus kurang dari nilai m</p> <p>m (2 kelas sampling): batas persyaratan maksimum</p> <p>M (3 kelas sampling): batas persyaratan maksimum</p>					

6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010. Rencana sampling mengacu kepada kriteria mikrobiologi Codex CAC/GL 21-1997.

7 Cara uji

7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2015. Penilaian sensori sesuai Lampiran A. Persyaratan mutu nilai sensori merupakan penilaian dari setiap parameter (minimum 7 untuk setiap parameter sensori, bukan merupakan nilai rata-rata dari setiap parameter).

7.2 Kimia

- Kadar air sesuai SNI 2354.2:2015.
- Kadar garam sesuai SNI 01-2359-1991.
- Kadar abu tak larut dalam asam sesuai SNI 2354.1:2010.

7.3 Cemarkan Mikroba

- ALT sesuai SNI 2332.3:2015.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 2332.1:2015.

8 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi persyaratan mutu dan keamanan produk pada Pasal 5.

9 Higiene dan Penanganan

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia.

Produk akhir harus bebas dari cemarkan mikroba atau toksin yang membahayakan kesehatan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Penanganan dan pengolahan produk ini direkomendasikan mengacu pada SNI CAC/RCP 1:2011 dan CAC/RCP 52-2003 (2nd edition).

10 Syarat pengemasan

10.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk ikan asin kering sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

10.2 Teknik pengemasan

Produk dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi.

11 Pelabelan

Syarat pelabelan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.



Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori ikan asin kering

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori ikan asin kering

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
1. Kenampakan						
• Bersih, sangat cerah spesifik jenis	9					
• Bersih, cerah spesifik jenis	7					
• Kusam	5					
2. Bau						
• Spesifik jenis kuat	9					
• Spesifik jenis kurang kuat	7					
• Tengik, apak	5					
3. Rasa						
• Asin, spesifik jenis	9					
• Asin, spesifik jenis kurang	7					
• Asin, ada rasa tambahan	5					
4. Tekstur						
• Padat, kering	9					
• Padat, kurang kering	7					
• Kurang padat, mulai rapuh	5					
5. Jamur						
• Tidak ada	9					
• Ada	1					

Bibliografi

- [1] CODEX STAN for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes, Joint FAO/WHO Food Standard Programme, Codex Alimentarius Commission, 167-1989, adopted 1989. rev.2005. Amendment 2013.
- [2] Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 492/MENKES/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.



Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI

Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Abdul Rokhman	Dit. Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
Wakil Ketua	:	Widya Rusyanto	Dit. Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
Sekretaris	:	Nurjanah	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
Anggota	:	Ria Fitriana	Dit. Standardisasi Produk Pangan, BPOM
Anggota	:	Moch. Ramadhan Rakhas	Asosiasi Pengelolaan Rajungan Indonesia (APRI)
Anggota	:	Hantowo Tjhia	Pengusaha Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia
Anggota	:	Murtiningsih	Pusat Manajemen Mutu (BKIPM)
Anggota	:	Bagus Sediadi Bandol Utomo	Balai Riset Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Tengku A.R. Hanafiah	MASTAN
Anggota	:	Lia Sugihartini	Dit. Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Harsi Dewantari Kusumaningrum	Institut Pertanian Bogor (IPB)
Anggota	:	Adi Surya	Asosiasi Pengalengan Ikan Indonesia (APIKI)
Anggota	:	Tri Winarni Agustini	Universitas Diponegoro

[3] Konseptor rancangan SNI

Nurmaliki, M. – Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP)

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI

Direktorat Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan

Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan

Kementerian Kelautan dan Perikanan